

Linsen-Suppe mit geräuchertem Tofu

Für 4 Personen

Für die Linsensuppe:

100 g kleine Berglinsen

1 kleine Zwiebel

50 g durchw. Räucherspeck

50 g Butter

2 EL Balsamessig

Meersalz, Pfeffer

1 Zweig Thymian

3 Stiele Petersilie

1 Msp scharfer Senf

Für den geräuchertem Tofu:

200 g geräucherter Seidentofu

Sesamöl

1 TL frisch gehackter Majoran

Für die Linsensuppe:

Die Linsen in kaltem Wasser ca. 2-3 Stunden einweichen. Zwiebel schälen fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Zwiebeln und Speck in 10 g Butter andünsten. Linsen abgießen und mit 1 EL Essig und 800 ml Wasser zu der Zwiebel-Speckmasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles einmal aufkochen und bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln. Die Kräuter waschen, zugeben und alles weitere ca. 20 Minuten weich kochen. 2 EL Linsen aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die restliche Suppe fein pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren. 40 g Butter in einem Pfännchen goldbraun aufschäumen lassen. Butter mit dem Senf und 1 EL Essig unter die pürierte Suppe rühren.

Für den geräuchertem Tofu:

Den Tofu mit Sesamöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer sowie Majoran würzen, in der restlichen heißen Butter von beiden Seiten anbraten. Tofu herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen, die nicht pürierten Linsen und Tofuscheiben jeweils in die Mitte geben.

Frank Buchholz am 04. November 2013